



# Cuşcuş mediteraneeen cu frigărui de pui

🕒 30—40 Min. 🍷🍷🍷

## Pregătire

- 1 Amestecă Kotányi Bio Verdețuri Mediteraneene cu uleiul de măsline. Tăiați cubulețe pieptul de pui și amestecați cu marinada de verdețuri.
- 2 Așezați cuburile de pui marinate pe frigărui și adăugați sare după gust. Se lasă la frigider cel puțin 15 minute.
- 3 Aduceți bulionul de legume la fiert și turnați-l peste cuşcuş, lăsați deoparte la macerat. Între timp, prăjiți frigăruiile de pui într-o tigaie la foc mediu până se rumenesc.
- 4 Tăiați mărunț pătrunjelul, roșiile și feliați dovlecelul. Se prăjesc roșiile și dovleceii într-o tigaie cu ulei de măsline și se condimentează cu Bio Verdețuri Mediteraneene.
- 5 Radeți coaja de lămâie în cuşcuş, apoi amestecați cu sucul de lămâie, pătrunjelul, roșiile și dovlecelul.
- 6 Terminați cuşcuşul condimentând cu Kotányi Bio Verdețuri Mediteraneene cu sare de mare.

**SUGESTIE:** Un pahar cu iaurt se potrivește perfect cu acest fel de mâncare!

## Ingrediente 4 Porții

🔥 = Kotányi Produkte

|              |   |
|--------------|---|
| 600 g        | Piept de pui                                  |
| 300 g        | Cuşcuş  |
| 600 ml       | Supă de legume                                |
| 1 bucată     | Lămâie  |
| 1 bucată     | Dovlecel Zucchini, mic                        |
| 2 linguri    | Ulei de măsline                               |
| 8 bucăți     | Bețe de frigărui                              |
| 1 linguriță  | 🔥 Bio Verdețuri Mediteraneene cu sare de mare |
| 1            | Mână de roșii proaspete                       |
| 0.5 legătură | Pătrunjel proaspăt                            |

